பாதுஷா

தேவையான பொருட்கள்:

சர்க்கரை - 1/4 கிலோ

வெண்ணெய் - 100 கிராம்

மைதா மாவு - 200 கிராம்

பேக்கிங் சோடா - 1 சிட்டிகை

உப்பு - 1 சிட்டிகை

எண்ணெய் - 1/2 லிட்டர்

செய்முறை:

1. ஒரு அடி கனமான பாத்திரத்தில் சர்க்கரைப் போட்டு அதே அளவு தண்ணீர் சேர்த்து அடுப்பில் வைத்து கம்பி பாகு வரும் வரை காய்ச்சவும்.
2. மைதா மாவுடன் நெய், உப்பு, பேக்கிங் சோடா சேர்த்து, அதில் சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து மிறுதுவாக வரும் வரை நன்றாக பிசைந்து கொள்ளவும்.
3. பிசைந்த மாவில் ஒரு சிறு உருண்டை எடுத்து அதை விரிசல் இல்லாமல் உருட்டி, இரண்டு பக்கமும் லேசாக தட்டிக் கொள்ளவும். பிறகு அதன் நடுவில் பெரு விரலால் ஒரு தடவை அழத்தவும்.
4. வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு காய்ந்ததும் தட்டி வைத்துள்ள உருண்டையை போட்டு பொன்னிறமாக பொரித்து எடுத்து சர்க்கரைப் பாகில் போட்டு 5 நிமிடம் ஊறவைத்து எடுக்கவும்.
5. இதே போன்று எல்லா உருண்டைகளையும் பொரித்து எடுக்கவும்

